



Gamberi pil pil alla paprika

con salsa aioli, aglio e prezzemolo | 2 porzioni

10 minuti

5001



Mazzancolle tropicali



Aglio



Paprika affumicata



Prezzemolo



Aioli



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Mazzancolle tropicali** 5)	1 pacchetto	1 pacchetto
Aglio	4 spicchi	4 spicchi
Paprika affumicata 9)	2 pacchetti	2 pacchetti
Prezzemolo**	5 g	5 g
Aioli 8) 9)	1 pacchetto	1 pacchetto

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	113 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	796 kJ/ 190 kcal	707 kJ/ 169 kcal
Grassi (g)	15 g	14 g
Grassi saturi (g)	1 g	1 g
Carboidrati (g)	3 g	2 g
Zuccheri (g)	2 g	1 g
Fibre (g)	1 g	1 g
Proteine (g)	10 g	9 g
Sale (g)	3 g	3 g

Allergeni

5) Crostacei 8) Uova 9) Senape

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it

1



Rosolare i gamberi

- Scaldate una padella antiaderente a fuoco medio con 3 cucchiaini d'olio.
- Sbucciate l'**aglio** e rosolatelo per 2-3 minuti.
- Unite i **gamberi**, condite con **sale** e **pepe**, alzate la fiamma e cuocete per 2 minuti.

3



Disporre nei piatti

- Disponete i **gamberi** nei piatti e guarniteli con un pizzico di **prezzemolo**.
- Accompagnate con l'**aioli**.

2



Condire i gamberi

TIP: i gamberi saranno cotti quando risulteranno opachi e rosa al centro.

- Aggiungete ai gamberi la **paprika**, 2-3 cucchiaini d'**acqua** e proseguite la cottura per 4-5 minuti.
- Tritate finemente il **prezzemolo**.

Buon Appetito!